Cuisinart[MC]

Robots culinaires

Centrifugeuses

Cafetières

Batteries de cuisine

Outils et gadgets

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart[MC] de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7607

Imprimé en Chine

13CC141142

IB-11500-CAN

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

NOTES:

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
SÉRIE WM-SW2NC

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

Sandwich*	Pain		Garniture	
Croque-monsieur pizza au peppéroni	4	tranches de pain italien blanc ou au levain, ou 2 pains pita fendus et coupés à la taille des plaques	2	c. à soupe (30 mL) de sauce aux tomates ou marinara très épaisse
	2 à 3	c. à thé (30 à 45 mL) d'huile d'olive vierge extra	1	oz (28 g) de mozzarella (ordinaire ou fraîche) en tranches
			½	oz (14 g) de peppéroni en fines tranches (environ 8)

*Toutes les recettes ci-dessus donnent deux sandwiches, sauf celle du croque-monsieur au thon qui en donne quatre.

RECETTES

OMELETTE AU POIVRE ET AU FROMAGE

Lorsqu'on fait des omelettes garnies, la garniture réduit la quantité d'œufs nécessaire. Résistez à la tentation de mettre trop de garnitures car l'œuf pourrait déborder des plaques avant de cuire.

Donne 2 portions.

1 gros œuf

sel cascher et poivre noir moulu au goût

1 c. à soupe (15 mL) de poivron vert finement haché

1 c. à soupe (15 mL) de cheddar en filaments

beurre fondu ou enduit de cuisson en vaporisateur

Préchauffer le grille-sandwiches. Dans un petit bol, battre l'œuf avec le sel et le poivre à l'aide d'un fouet, jusqu'à consistance mousseuse. Quand le voyant vert du s'allume, ouvrir le grille-sandwiches et badigeonner les plaques d'un peu de beurre fondu ou les vaporiser légèrement d'enduit de cuisson. Répartir le poivron vert également entre les quatre quarts des plaques, ajouter le fromage, puis l'œuf battu, en prenant soin de le verser seulement dans les cavités des plaques. Fermer et verrouiller le couvercle. Cuire pendant 2 minutes environ. Ouvrir le couvercle et retirer l'omelette à l'aide d'une spatule en plastique résistante à la chaleur. Servir immédiatement.

Valeur nutritive par portion :

Calories 52 (63 % provenant des lipides) • glucides 1 g • protéines 4 g • lipides 4 g • gras saturés 2 g • cholestérol 97 mg • sodium 124 mg • calcium 40 mg • fibres 0 g

Œufs ou blanc d'œuf pour sandwiches du petit déjeuner :

À l'aide d'un fouet, combiner 2 gros œufs ou 3 gros blancs d'œuf avec du sel et du poivre au goût. Préchauffer le grille-sandwiches, badigeonner les plaques d'un peu de beurre fondu ou les vaporiser légèrement d'enduit de cuisson. Répartir l'œuf ou le blanc d'œuf battu uniformément entre les cavités des plaques inférieures. Faire cuire l'œuf entier pendant 2 minutes ou le blanc d'œuf pendant 3 minutes. Retirer et servir immédiatement. Ces œufs denses seront parfaits pour un sandwich du petit déjeuner. Servir deux « quarts » par bagel, muffin anglais, petit pain ou pain grillé et garnir de fromage, de saucisse ou du bacon.

Œufs ou blancs d'œuf brouillés :

À l'aide d'un fouet, combiner 1 gros œuf ou 2 gros blancs d'œuf avec 2 c. à soupe (30 mL) de lait, et du sel et du poivre au goût. Préchauffer le grille-sandwiches, badigeonner les plaques d'un peu de beurre fondu ou les vaporiser légèrement d'enduit de cuisson. Répartir l'œuf ou le blanc d'œuf battu uniformément entre les cavités des plaques inférieures. Faire cuire l'œuf entier pendant 2 minutes ou le blanc d'œuf pendant 3 minutes. Retirer et servir immédiatement. Ces œufs seront légers et aérés. On peut les garnir de ciboulette finement hachée pour donner un peu plus de goût.

Remarque : Lorsqu'on fait cuire des œufs dans le grille-sandwiches, il est très important de ne pas en mettre trop sur les plaques : il ne faut pas que les cavités débordent. Utilisez nos recettes comme ligne directrice pour préparer vos combinaisons favorites.

TARTELETTES AUX FRUITS

Utilisez votre grille-sandwiches pour préparer ce dessert vite fait, qui peut être servi nature ou garni de crème glacée pendant qu'il est encore chaud. Vous pouvez aussi servir ces tartelettes au lieu des traditionnelles grillardises de petit déjeuner qu'on peut se procurer à l'épicerie.

Donne 2 portions.

4 tranches de pain à texture ferme – blanc, blé entier ou sucré (comme du pain aux raisins ou à la cannelle ou du pain brioché torsadé)

2 à 3 c. à thé (10 à 15 mL) de beurre non salé, mou

4 c. à soupe (60 mL) de garniture pour tarte en conserve (pomme, cerise, pêche ou bleuet)

Préchauffer le grille-sandwiches. Beurrer une face de chaque tranche de pain. Garnir la face non beurrée de la moitié de la garniture de tarte (2 c. à soupe [30 mL]). Recouvrir des autres tranches de pain, face beurrée sur le dessus. Lorsque le voyant vert s'allume, placer les « tartelettes » sur les plaques du grille-sandwiches, puis fermer et verrouiller le couvercle. Faire chauffer jusqu'à ce que le voyant vert se rallume. Retirer les « tartelettes » et les laisser refroidir pendant environ 5 minutes avant de couper et de servir (la garniture sera très chaude). Servir telle quelle, saupoudrée de sucre en poudre ou accompagnée de crème glacée ou de yogourt congelé.

Valeur nutritive par portion (établie selon la garniture aux cerises) :

Calories 294 (15 % provenant des lipides) • glucides 53 g • protéines 8 g • lipides 5 g • gras saturés 2 g • cholestérol 5 mg • sodium 375 mg • calcium 40 mg • fibres 4 g

DANOISE AUX FRUITS :

Combiner 1 oz (28 g) de fromage à la crème ordinaire ou léger avec 1 c. à soupe (15 mL) de succédané d'œufs (comme EggBeaters[MD]), 1 c. à thé (5 mL) de sucre granulé et ¼ c. à thé (1 mL) d'extrait de vanille pur. Battre jusqu'à consistance lisse. Étaler le mélange sur la face non beurrée de deux tranches de pain beurrées. Garnir de 2 c. à soupe (30 mL) de garniture pour tarte et recouvrir des deux autres tranches de pain, face beurrée sur le dessus. Placer sur le grille-sandwiches préchauffé et faire chauffer jusqu'à ce que le voyant vert s'allume. Si l'on utilise de la garniture aux cerises, on peut aussi ajouter 1 c. à soupe (15 mL) de grains de chocolat.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque vous avez fini d'utiliser votre grille-sandwiches, débranchez-le. Laissez le couvercle ouvert pour accélérer le refroidissement des plaques.

Ne démontez jamais le grille-sandwiches pour le nettoyer. Brossez simplement les miettes qui se trouvent dans les rainures et épongez l'excès d'huile de cuisson ou de garniture avec un linge sec ou un essuie-tout.

Les plaques peuvent aussi être essuyées avec un linge humide. Cela empêchera l'accumulation d'huile ou de garniture de tacher ou de coller. Prenez soin de laisser refroidir les plaques parfaitement avant de les laver. Si des aliments ont attaché aux plaques, versez simplement une petite quantité d'huile de cuisson dessus, laissez reposer pendant 5 minutes environ : les aliments se ramolliront et se détacheront facilement.

Pour nettoyer l'extérieur, essuyez avec un linge sec doux. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de tampons rugueux. NE PLONGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE. NE METTEZ PAS L'APPAREIL DANS LE LAVE-VAISSELLE.

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

RANGEMENT

Enroulez le cordon autour du range-cordon et rangez l'appareil. Pour un rangement plus compact, rangez le grille-sandwiches en position debout sur le dos. Le grille-sandwiches est muni d'un verrou qui tient le couvercle fermé pendant le rangement.

Remarque : La première fois que vous branchez le grille-sandwiches, il est possible qu'il dégage une petite odeur et un peu de fumée. C'est normal pour les appareils qui ont une surface antiadhésive.

3. Lorsque le voyant vert s'allume, mettez l'aliment (sandwich ou ingrédients) sur la plaque en suivant les instructions données dans la recette. Fermez le couvercle et verrouillez-le.
4. Le voyant vert s'éteint et le voyant rouge s'allume. Il est possible – et normal – que le voyant rouge mette quelques secondes avant de s'allumer.
5. Lorsque l'aliment est prêt, le voyant vert se rallume.*
6. Retirez l'aliment en détachant délicatement les bords à l'aide d'une spatule en plastique résistante à la chaleur. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour ne pas abîmer le fini antiadhésif.
7. Lorsque vous avez fini de vous servir du grille-sandwiches, débranchez-le.

* Voyez les instructions particulières pour la cuisson des œufs à la page 7.

TRUCS ET CONSEILS POUR L'UTILISATION DE VOTRE GRILLE-SANDWICHES CUISINART[MC]

Faites préchauffer votre grille-sandwiches de Cuisinart[MC] parfaitement avant de l'utiliser. Pour gagner du temps, faites-le préchauffer pendant que vous préparez les sandwichs et les garnitures.

Fermez le couvercle du grille-sandwichs pendant le préchauffage et entre chaque lot de sandwiches à griller.

Le grille-sandwiches accepte toutes sortes de pain: du pain blanc au pain brun, en passant par le pain aux raisins et à la cannelle. Les pains à texture ferme donnent un sandwich plus croustillant que ceux à texture plus moelleuse.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des tranches standard (environ ½ pouce [1,25 cm]). Vous pouvez aussi couper des tranches dans des pains entiers. (Vous pourrez utiliser les retailles pour faire de la chapelure fraîche ou des poudings au pain sucrées ou salés. Vous trouverez des recettes à www.cuisinart.com.)

De plus, il est préférable que les pains soient à peu près de la même taille que les plaques (5 x 4 ½ pouces [12,5 x 11 cm]). Vous pouvez retailler les pains aux dimensions des plaques au préalable.

Il est recommandé de badigeonner le pain d'une petite quantité de beurre, de margarine ou d'huile d'olive. Évitez les margarines « légères », car elles ne supportent pas la chaleur. (Pour de meilleurs résultats, vérifiez les recommandations de cuisson sur les étiquettes du fabriquant.)

Utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante ou faites-les fondre et étalez-les sur le pain à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.

Pour obtenir de meilleurs résultats, épongez les ingrédients humides, comme les tranches de tomate ou de fruits ou les cornichons, avec un essuie-tout afin d'absorber l'excès d'humidité. Les sauces, comme la sauce aux tomates ou la salsa, peuvent être égouttées brièvement dans un tamis chemisé d'un filtre à café.

Vous pouvez utiliser des restants de légumes cuits ou des légumes congelés décongelés et parfaitement égouttés comme garniture dans les sandwiches ou omelettes.

Utilisez une spatule en caoutchouc résistante à la chaleur ou un ustensile en bois pour retirer le sandwich, la pâtisserie ou l'omelette du grille-sandwiches. Évitez les ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Laissez les sandwiches reposer pendant 2 à 3 minutes avant de les couper et de les servir. Les garnitures seront très chaudes et elles couleront moins si on les laisse refroidir légèrement.

Débranchez le grille-sandwiches et laissez-le refroidir parfaitement, couvercle ouvert, afin de le nettoyer. Lorsqu'il est froid, retirez les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, puis essuyez les plaques délicatement à l'aide d'un linge doux humide, comme un chiffon fait de microfibres.

SANDWICHES SUGGÉRÉS

Les garnitures de sandwich peuvent être aussi variées que vos goûts personnels et votre imagination. Vous pouvez inventer vos propres versions des garnitures classiques dont vous raffoliez dans votre enfance ou inspirées de vos aliments réconfortants préférés, ou créer vos propres classiques en combinant vos ingrédients favoris.

Pour assembler les sandwiches, tartinez une face de chaque tranche de pain (ou l'extérieur d'un petit pain, d'un pain pita ou d'un muffin anglais) de beurre, de margarine ou d'huile d'olive. Déposez les tranches, face beurrée sur le dessous, sur la surface de travail. Ajoutez les garnitures en couches successives, puis recouvrez le tout de l'autre tranche de pain, face beurrée sur le dessus. Placez sur le grille-sandwiches préchauffé. Fermez le couvercle en exerçant une pression ferme dessus et verrouillez-le. Le voyant vert s'éteint et le voyant rouge s'allume (après quelques secondes). Lorsque le voyant vert se rallume, le sandwich est prêt.

Si vous préférez un sandwich plus grillé, poursuivez la cuisson pendant 15 à 30 secondes. Retirez le sandwich à l'aide d'une cuillère en plastique résistante à la chaleur. Laissez les sandwiches reposer pendant 2 à 3 minutes, coupez et servez.

Sandwich*	Pain		Garniture
Sandwich grillé aux tomates, mozzarella et basilic frais	4 3	tranches de pain italien (ou de pain italien au levain, pain de ménage, pains panini ou pains pita fendu) c. à thé (15 mL) d'huile d'olive vierge extra	2 oz (57 g) de mozzarella (ordinaire ou fraîche), en tranches minces 4 grosses feuilles de basilic, émincées 6 tranches minces de tomate mûre fraîche, épongées Sel cascher et poivre frais moulu au goût
Sandwich Reuben grillé	4 2 à 3	tranches de pain de seigle c.à thé (10 à 15 mL) de beurre ou de margarine, mou	1 oz (28 g) de fromage suisse (environ 2 tranches) 1 oz (28 g) de bœuf salé en tranches minces 1 c. à soupe (15 mL) de choucroute, parfaitement égouttée 2 c. à thé (10 ml) de sauce à salade russe ou des milles îles
Sandwich cubain grillé	4 3 à 4	tranches de pain blanc à texture ferme ou 2 pains à sandwich c. à thé (15 à 20 mL) de beurre non salé mou ou d'huile d'olive	1 oz (28 g) de rôti de porc, tranché mince 1 oz (28 g) de jambon, tranché mince 1 oz (28 g) de fromage suisse, (environ 2 tranches minces) 2 c. à thé (10 mL) de moutarde jaune ou de Dijon 6 rondelles minces de cornichon à l'aneth, égouttées
Croque-monsieur au poulet divan	4 2 à 3	tranches de pain blanc ou brun ou 2 pains pita, fendus et coupés à la taille des plaques c. à thé (10 à 15 mL) de beurre non salé mou	2 oz (56 g) de poulet cuit coupé en dés 4 c. à soupe (60 mL) de brocoli haché cuit ou congelé, décongelé et égoutté 2 oz (56 g) de fromage suisse, cheddar, muenster ou Gouda 1 à 2 c. à thé (5 à 10 mL) de moutarde de Dijon
Croque-monsieur au thon	8 2 à 4	tranches de pain blanc, de blé entier ou de seigle c. à thé (10 à 20 mL) de beurre non salé mou	1 boîte de 5 oz (150 g) de thon conservé dans l'eau, bien égoutté 1 c. à soupe (15 mL) de relish sucrée 1 c. à soupe (15 mL) d'oignon finement haché 2 c. à soupe (30 mL) de mayonnaise légère ou standard 4 tranches de fromage suisse, cheddar, Monterey Jack ou muenster Combiner le thon, la relish, l'oignon et la mayonnaise pour faire la salade de thon. Ajouter du sel et du poivre au goût.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir parfaitement avant de le nettoyer.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessures personnelles, NE METTEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL dans l'eau ou un liquide quelconque.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ni un appareil qui a mal fonctionné ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart sous peine de causer des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure personnelle.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Faites toujours très attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
14. Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
15. MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ. **NE RETIREZ PAS LE PANNEAU DU DESSOUS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR.**
16. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Assurez-vous qu'il ne touche pas aux parois intérieures de l'armoire ni à la porte de l'armoire lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 3
Caractéristiques et avantages 4
Mode d'emploi 4
Trucs et conseils 5
Sandwiches suggérés 6
Recettes 7
Nettoyage et entretien 8
Rangement 8
Garantie 8

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Voyants indicateurs**
   - Le voyant rouge s'allume lorsque l'appareil est branché et pendant qu'il chauffe.
   - Le voyant vert s'allume lorsque la température de cuisson est atteinte.
   - Le voyant vert s'allume de nouveau lorsque l'aliment est prêt.
2. **Couvercle verrouillable**
   - Le couvercle est muni d'une poignée verrouillable qui le tient fermé pendant la cuisson
3. **Pieds en caoutchouc (non montrés)**
   - Assurent la stabilité de l'appareil
   - Ne marquent pas le comptoir.

4. **Plaques antiadhésives**
   - Se nettoient d'un coup de chiffon après usage.
5. **Rangement du cordon (non montré)**
   - Le cordon s'enroule sous l'appareil pour faciliter le rangement
6. **Sans BPA (non montré)**
   - Toutes les matières qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA

Remarque : Les plaques de cuisson du grille-sandwiches de Cuisinart[MC] sont revêtues d'un fini antiadhésif spécial. Avant de les utiliser la première fois, nous vous recommandons de les enduire d'un peu d'huile végétale à l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou d'un essuie-tout. Vous trouverez peut-être pratique de répéter cette opération avant chaque utilisation.

MODE D'EMPLOI

1. Avant d'utiliser votre grille-sandwiches Cuisinart[MC] la première fois, retirez tout le matériel d'emballage et de protection. Essuyez les plaques avec un linge humide pour éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée pendant l'expédition.
2. Faites préchauffer le grille-sandwiches : fermez le couvercle et branchez le cordon dans la prise murale. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension et qu'il est en train de chauffer. Le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est chaud.

Cuisinart[MC]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Grille-sandwiches

SÉRIE WM-SW2NC

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.